



Relish aux concombres

Relish aux cornichons

12 tasses concombre
 6 gros oignons
 1 piment vert
 2 piments rouges
 1/4 tasse gros sel

hache finement les concombre
 enlever les pépins laissez la
 pelure Mélanger le tout ajoutez
 le gros sel et laissez reposer une
 nuit. Le lendemain jetez l'eau
 rincer ~~ajoutez de l'eau et jetez~~
~~amenez à ébullition~~
 sirop

2 tasses vinaigre
 3 1/2 tasses de sucre
 1 cuil thé turmeric
 mettre dans 1 coton fromage
 20 clous girofle et 1/2 cuil thé
 graine moutarde
 faire bouillir 30 minutes
 et empoter chaud

